cuma
amadana

マイコン式炊飯器
Rice cooker
CM-RC03

users manual

INDEX

安全上のご注意

ここに示した注意事項は、危害や損害を未然に防止するために重要な内容ですので、必ず守ってください。

⚠ 警 告	人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。
⚠ 注 意	人が傷害を負う可能性及び物的損害の発生が想定される内容を示します。

絵表示の例

⦸ 記号は、「禁止」(しないでください)を示します。

● 記号は、「強制」(必ずしてください)を示します。

お読みになった後も、お使いになる方がいつでも見られる所に、保管してください。

⚠ 警 告

異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源プラグを抜いてコールセンターまで相談する

電源プラグ・コードが異常に熱くなる
コードに傷がついていたり、通電しなかったりする
本体から焦げ臭いにおいがする
本体の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある
内釜・蓋が変形、破損している

排気口や穴などにピンや針金などの金属物・指を入れない

やけど・感電・けがの原因となります

子供だけで使わせたり、幼児の手の届く所では使わない

やけど・感電・けがの原因となります

電源プラグは根元まで確実に差し込む

感電や発熱による火災の原因となります
傷んだプラグや緩んだコンセントは使用しない

電源コードが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない

感電・ショート・発火の原因となります

電源プラグのほこり等は定期的に掃除をする

火災の原因となります

蒸気口に手や顔を近づけない

やけど・けがの原因となります

分解禁止

絶対に分解したり、修理・改造を行わない

発火、感電・けがの原因となります

水ぬれ禁止

本体を水洗いしたり、水につけたり、水をかけない

ショート、感電の恐れがあります

定格 100V のコンセントを単独で使用する

火災、感電の原因となります

ねじったり、電源コード、電源プラグを破損したり、傷つけたり、加工したり熱器具に近づけたり無理に曲げたり、ひっぱったり、重い物を載せない

感電・ショート・火災の原因となります

ぬれ手禁止

電源プラグはぬれた手で抜き差ししない

感電の原因となります

プラグを抜く

お手入れの際は必ず電源プラグをコンセントから抜く

感電やショートの原因となります

炊飯中にふたを開けたり、本体を動かしたり、持ち運んだりしない

やけど・けがの恐れがあります

使用してはいけない調理例
クッキングシート・アルミ箔・ラップ・あく取りシート・青菜・豆類など、蒸気出口をふさぐようなもの。
豆類・ジャムなど、ふきこぼれやすい調理。
食材をポリ袋に入れて保温釜で加熱する調理。

⚠注意

電源プラグを抜くときはコードを持たない
感電やショートして発火することがあります

専用の内がま以外は使用しない

長時間使用しない場合は、電源プラグをコンセントから抜く
感電・漏電火災の原因となります

お粥は白米・無洗米・早炊きコースで炊かない
お粥はお粥メニューで炊いてください

水位目盛より水を増やさない
目盛に対して 2mm 以内が目安です

蒸気口を確実に取りつける

本体が落下した場合は、外部損傷がなくても使用しない
点検をご依頼ください。故障の恐れがあります.

ペースメーカーをお使いの際は、医師とよく相談をする
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります

電源プラグや他の電気機器に蒸気をあてない

使用中や使用後しばらくは、内釜、蒸気口・放熱板などの高温部に触れない
やけどの恐れがあります

お手入れは電源プラグを抜き、本体が冷えてから行う
やけどの恐れがあります

蓋を開ける時は蒸気に注意する

ハンドルを持って振らない
けがの恐れがあります

使用上の注意とお願い

次のような場所では使わない
故障や変形・変色の原因となります
直射日光が当たる場所
油などが飛び散る場所

本体や、本体のまわりは清潔にする
通気口などからほこりや虫が入ると故障の原因となります

内釜を直火にかけたり、IH 調理器に使わない
変色・変形など故障の原因となります

水滴・異物は必ずふき取る
故障の原因となります

使用のたびに手入れをする
故障・不衛生の原因となります

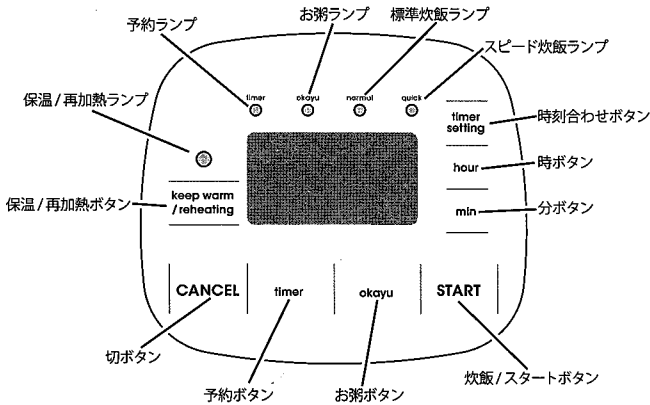
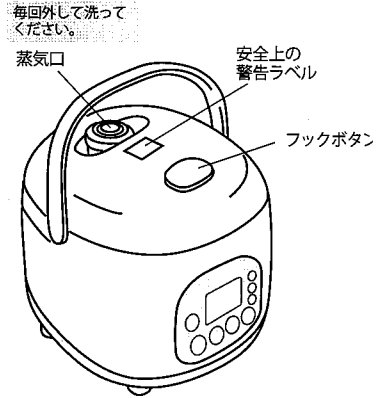
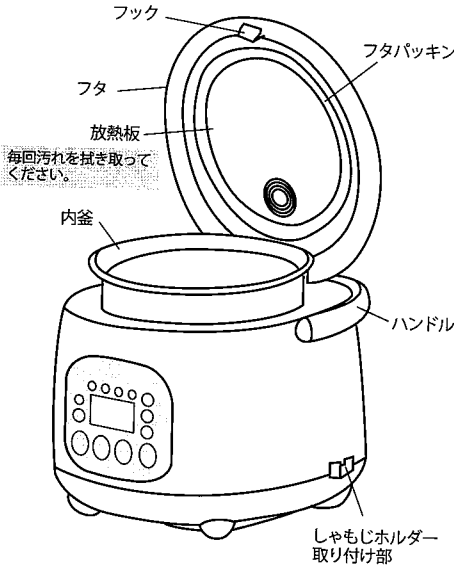
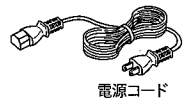
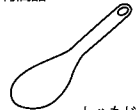
使用中は、フタの上に布巾をかけない
蒸気がこもり、フタが変形したり、変色・ひび割れの原因となります

空炊きはしない
故障や加熱・異常動作の原因となります

内釜を傷めない
内面のフッ素樹脂加工がはがれる原因となります

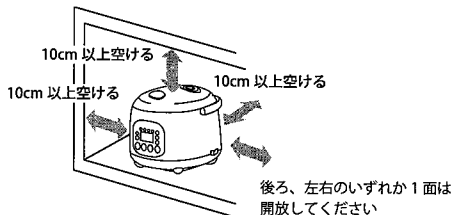
湿気のあるところや火気の近くに設置しない
本体が変形する原因となります

各部の名称

初めてお使いになるときは、内釜・蒸気口・付属品を洗ってください。
使い始めにはプラスティックのにおいがすることがございますが、ご使用とともになくなります。

※表示部の時計電源プラグを抜いている間は内蔵の電池で動いています。
内蔵電池は使用にともない消耗します

お使いの前に

設置場所について

壁・家具などから約 10cm以上離し蒸気がこもらないようにしてください。過熱して発火や故障することがあります。上・後ろ・左・右のいずれか一面を開放して設置してください。

テーブルの端から約 10cm以上離してください。本体が滑って落ちる原因になります。

水のかかるところや火気の近くでは使用しないでください。ショート・感電・故障の原因になります。

蒸気口をふさぐようなもの(絨毯など)の上、熱に弱い敷物の上で使用しないでください。火災の原因になります。

不安定な場所や、テーブルクロスを敷いた上で使用しないでください。落下や火災の原因になります。

荷重強度が不足しているスライド式テーブルの上で使用しないでください。荷重強度は、10kg 以上のものをお使いください。

フタが完全に開かない所では使用しないでください。やけど・破損の原因になります。

時計のあわせ方

1 「時刻合わせ」ボタンを押す。

timer setting

時刻表示が点滅します。

2 時刻を合わせる。

hour 「時間」ボタン ⇒1 時間ずつ進む

min 「分」ボタン ⇒1 分ずつ進む

3 完了

ボタン操作を終了して、何もしないまま数秒すると点滅が止まり完了です。

※時刻は AM・PM12 時間表示です。

炊飯や保温および予約中の時刻合わせは出来ません。
内蔵電池が消耗してくると、現在時刻や予約など記憶していた内容が消えます。
電池は本体内部に固定されています。交換される場合は、コールセンターへご相談ください。

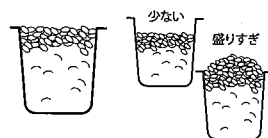
エラー表示

エラー表示	表示内容	対処方法
E1	左に記載の「E1～3」の表示は製品のエラー表示になります。	一度電源を切り、電源プラグをコンセントから抜き、しばらくして再度電源を入れてください。それでもエラー表示が出る場合は弊社のコールセンターへご相談ください。
E2		
E3		

ご飯を美味しく炊くためのコツ

良いお米を選び、涼しい場所に保存

精米日の新しい、粒のそろったつやのあるお米を選びましょう。
風通しの良い、涼しくて暗い場所に保存しましょう。

正しい計量　誤った計量

付属の計量カップで正確にはかる（1カップは約180ml）

料理用の計量カップ（200ml）や計量米びつでは、誤差が出ることがあります。

お湯で洗米しない・洗米は手早く

お湯で洗米しないでください。たっぷりの水で手早くかき混ぜ水を早く捨て、水が澄むまで手早く洗いましょう。

浸水する目安

夏場は30分以上、冬場は1時間以上を目安にしてください。（お米の状態や水温によって異なります。）
13時間以上（夏場など水温が高いときは8時間以上）浸水しないでください。ニオイの原因になります。

分づき米・胚芽米・麦飯・発芽玄米・雑穀米を炊くときは「標準炊飯」メニューを選びましょう

お粥の場合は「お粥」メニュー
雑穀を白米に混ぜて炊くときは、白米の上にのせて炊いてください。

お好みによって、水の量を増減（右図参照）

かためが好み	目盛より少なめ
やわらかめが好み	目盛より多め
新米	目盛より少なめ
胚芽米	目盛通り
古米 梅雨どき～夏場 麦ご飯	目盛より多め

炊きあがったら、すぐにほぐす

ご飯の固まりやべちゃつきを防ぎます。

具を入れて炊くとき

1カップに対して具は約70g以下。調味料はよくかき混ぜ、具はお米の上にのせます。
具を入れて炊く場合の最大炊飯量は炊き込み2合以下、お粥は0.5合以下です。

使用後はすぐにお手入れ

洗った後は水分を拭き取ってください。汚れたままにしておくと、においの原因になります。

炊飯時間の目安

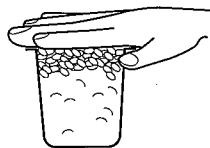
炊きたいご飯	白米／無洗米	炊き込み	早炊き （早く炊きたいとき）	お粥
炊飯時間の目安	約30～60分	約35～62分	約20～43分	約59～65分
水　　位	白米			お粥
メニューランプ	標準炊飯	標準炊飯	スピード炊飯	お粥
炊飯残時間の表示	10分前から	10分前から	10分前から	10分前から

※炊飯時間は、目安です。水の量によって若干異なります。

ご飯の炊き方　基本の手順

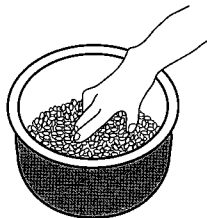
1 お米をはかる

必ず付属の計量カップではかります。付属の計量カップすりきり一杯で約1合（約180ml）です。

■ 無洗米も付属の計量カップではかってください。

2 お米を洗う（内釜で洗米できます）

■ 無洗米の場合は必要ありません。

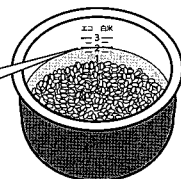
■ お湯（35℃以上）で洗米や水加減しないでください。うまく炊けない原因になります。

■ 強い力で洗米しないでください。内釜の変形の原因になります。

3 水加減をする

内釜を水平に置き、内釜内側の目盛に合わせて水加減します。

■ お米の種類・メニューを確かめてお好みで水加減してください。

■ 無洗米・麦飯は、白米目盛より少し多めに合わせます。

■ 水を入れ過ぎると、ふきこぼれることがあります。

4 内釜をセットする

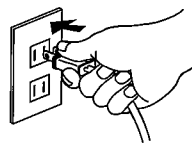
①内釜の周囲の水分などを拭き取る。
（水滴の破裂音や表示部が一時的に曇る原因になります。）

②内釜を傾きがないように正しく確実にセットし、フタを閉めます。

■ 内釜は正しく確実にセットしてください。

5 電源コードを接続する

■ ぬれた手で電源プラグを抜き差ししないでください。

■ 保温ランプが点灯している場合は、切ボタンを押して、消灯させてください。

6 炊飯/スタートボタンを押し炊飯開始

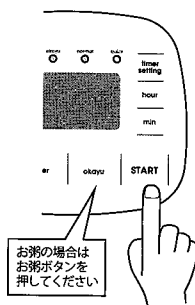
1回押すと「標準炊飯ランプ」が点灯します。

2回押すと「スピード炊飯ランプ」が点灯します。

■あらかじめメニューが選ばれている場合は、メニュー選択の必要はありません。

■「スピード炊飯」するとご飯がかためになり、おこげができることがあります。(故障ではございません)

■ お粥を炊くときは、お粥ボタンを押します。

■「スピード炊飯」は「標準炊飯」に比べて、炊飯時間が短いので、固めに炊きあがります。

7 ブザーが鳴ったら、炊きあがり

炊きあがったら、すぐにご飯をほぐします。

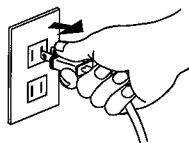
「標準炊飯ランプ」が点滅になります。

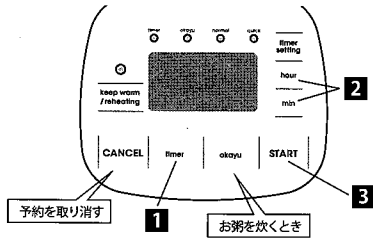
■「お粥」のときは、すぐ取り出し、お早めにお召し上がりください。

■「連続して炊くとき」や「保温をやめてすぐに炊くとき」は、庫内が人肌程度に冷めてから炊飯してください。

8 電源を切る

使用後は、「切ボタン」を押し、電源プラグを抜いてください。

■ 本体が冷めてから、お手入れを行ってください。

いろいろな機能

予約をする

1 「予約」ボタンを押す
※1時間後から設定することができます。

2 「時」「分」ボタンを押し、炊きあがり時刻を合わせる
※1分単位で予約できます。
※押し続けると早送りできます。

3 「炊飯/スタート」ボタンを押す
※「予約」ランプが点灯し予約完了します。
※表示パネルは予約時間時刻が表示されます。
※お粥の時は、お粥ボタンを押してください。

必ず現在時刻が合っているか確認してください。

現在時刻が合っていないと時間通りに炊けません。
時刻の合わせ方は、P.4を参照ください。

一度セットした予約時刻は、変更するまで記憶されます。

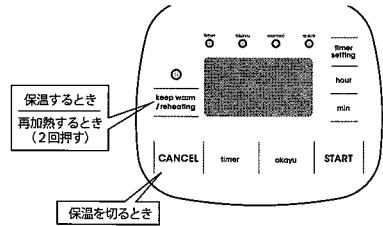
予約炊飯したときは、炊飯残時間を表示しません。

予約炊飯ではお米が水を吸うため、やわらかくなったり、おこげができたりする場合があります。
お粥のときは、少しのりっぽくなることがあります。

炊き込みご飯の予約炊飯をおすすめできません。
(調味料が沈殿してうまく炊けません。)

12 時間以上(夏場など水温が高いときは 8 時間以上)の予約はお米が発酵し、においの原因になります。

予約可能時間未満で「炊飯」ボタンを押すとすぐに炊飯がはじまります。

保温する・再加熱する

保温する

「保温 / 再加熱」ボタンを 1 回押すとランプが点灯し、保温がスタートします。
※保温の経過時間を1時間単位で表示します。
(0hは、1時間経過していない時に表示されます。)
※24時間を超えると現在の時刻を表示します。

■保温を中止するとき

「切」ボタンを押すと、保温/再加熱ランプが消灯します。

ご飯がある状態で、保温を取り消したり電源プラグを抜いて、そのまま放置しないでください。においや露が多く付着する原因になります。

12 時間を超える保温やしゃもじを入れたままの保温はしないでください。

炊き込みご飯やお粥の保温はおすすめできません。保温すると食味低下の原因になります。

少量のご飯を保温するときは、ご飯を内釜の中央に寄せ、時々ほぐしたり、お茶碗 1 杯あたり小さじ 1 杯の打ち水をすると乾燥がやわらぎます。

再加熱する

1 ご飯をほぐす
「保温/再加熱」ボタンを2回押す

2 再加熱中は保温ランプが点滅します。
※10分後に経過時間を1分単位で表示します。(10～1分)
※ブザーが鳴り保温に自動的に切替わります。

3 ブザーがなったらご飯をほぐす

保温ランプ消灯中や、ご飯が冷めているときは使用できません。
繰り返すとご飯の味が低下します。

いろいろなご飯を炊く

お米の計量は付属の計量カップで計量してください。（1カップ＝約180ml/約1合）

五目ご飯　（2カップまで）

材料と分量（2-3人前）

	米	・・・2カップ
	にんじん	・・・40g
	ゆでたけのこ	・・・40g
	干ししいたけ	・・・2枚
	鶏むね肉	・・・40g
	油揚げ	・・・10g(約1/4枚)
A	酒	・・・小さじ2
A	塩	・・・小さじ2/3
A	しょうゆ	・・・小さじ2
A	即席だしの素	・・・小さじ1/3
	しいたけのもどし汁	・・・-

1. 米が水が澄むまで手早く洗い、たっぷりの水に30分浸す。
2. 干ししいたけはもどして千切りに、油揚げは熱湯をかけて千切りにする。
にんじんは千切りに、ゆでたけのこは薄切りに、鶏肉は細かく切る。
3. 浸した米をザルに上げ、内釜に米を入れる。Aを加え、「白米」の水位目盛2までしいたけのもどし汁と水を入れてよく混ぜ合わせる。
4. 米の上に切った具をリング状にのせ、フタを閉める。
5. 「標準炊飯」を選び、炊飯/スタートボタンを押す。
6. 保温になったら全体をふんわりほぐす。

赤飯　（2カップまで）

材料と分量（2-3人前）

もち米	・・・2カップ
あずき	・・・50g
ごま塩	・・・少々

1. あずきを洗って鍋に入れ、その5倍量の水を入れ、火にかける。煮たったお湯を捨てて、新たにあずきの5倍量ぐらいの水を入れ、強火にかけてかために茹でる。
2. あずきと茹で汁に分け、茹で汁はボウルに取り、お玉ですくい落としながら、空気にふれさせて、手早く冷ます。
3. もち米は内釜で手早く洗い、あずきの茹で汁と水を「白米」の水位目盛2まで入れて、よく混ぜ合わせます。
4. 3に2のあずきをのせ、フタを閉める。
5. 「標準炊飯」を選び、炊飯/スタートボタンを押す。
6. 保温になったら全体をふんわりほぐす。

七草粥　（2カップまで）

材料と分量（2-3人前）

米	・・・0.5カップ
塩	・・・少々
七草	・・・各適量

1. 七草は手に入りやすい2～3種類を選んで50gぐらい用意し、さっと茹でて水にさらし、かたくしぼって細かく刻む。
2. 米を内釜で手早く洗い、「お粥」の水位目盛0.5までの水を入れ、フタを閉める。
3. 「お粥」を選び、炊飯/スタートボタンを押す。
4. 炊きあがったら七草と塩を加え、ひと混ぜする。

塩は必ず炊きあがってから加えてください。最初から加えて炊くとうまく炊けない場合があります。
お粥は炊きあがり後、早めにお召し上がりください。

簡単なケーキを作る

バナナケーキ

材料と分量（2-3 人前）
バナナ　・・・1 本（約 90g）
たまご　・・・1 個
生クリーム　・・・60ml
ホットケーキミックス・・100g
バター　・・・適量
（またはサラダ油）

1. 内釜に薄くバターまたはサラダ油を塗る。
2. バナナは飾り用に薄い輪切り 7 切れを取り、残りをボウルに入れて泡だて器などで粗くつぶす。（内釜は使用しないでください。）
3. 2 に残りの材料を入れ、泡立て器で粉っぽさがなくなるまでよく混ぜる。
4. 3 を内釜に入れ、飾り用バナナを飾る。
5. 「標準炊飯」を選び、炊飯 / スタートボタンを押す。
6. ブザーが鳴ったら、「切」ボタンを押したあと内釜を取り出し、約 3 分後にケーキをお皿に移す。（ケーキが取り出しやすくなります。）

内釜は、大変熱くなっていますのでご注意ください。

生地の量は、一回分（上記）以上は入れないでください。生焼けになったりして、うまくできません。

材料を混ぜるときは、内釜を使わないでください。内釜のフッ素樹脂被膜がはがれる原因になります。

豆乳と抹茶のケーキ

材料と分量（2-3 人前）
豆乳　・・・50ml
抹茶（粉末）　・・・小さじ 1/2
甘納豆　・・・30g
たまご　・・・1 個
ホットケーキミックス・・100g
サラダ油　・・・大さじ 1+1/2
バター　・・・適量
（またはサラダ油）

金時豆、白花豆など大きいものは、小豆程度に刻むと下に沈みにくくなります。

1. 内釜に薄くバターまたはサラダ油を塗る。
2. 材料をボウルに入れ、泡だて器で粉っぽさがなくなるまでよく混ぜる。（内釜は使用しないでください。）
3. 2 を内釜に入れる。
4. 「標準炊飯」を選び、炊飯 / スタートボタンを押す。
5. ブザーが鳴ったら、「切」ボタンを押したあと内釜を取り出し、約 3 分後にケーキをお皿に移す。（ケーキが取り出しやすくなります。）

内釜は、大変熱くなっていますのでご注意ください。

生地の量は、一回分（上記）以上は入れないでください。生焼けになったりして、うまくできません。

材料を混ぜるときは、内釜を使わないでください。内釜のフッ素樹脂被膜がはがれる原因になります。

お手入れ方法

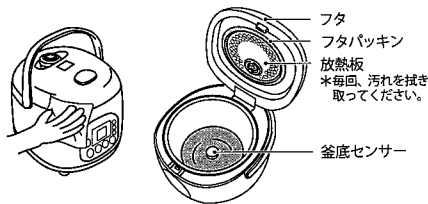
⚠警告

お手入れの際は、必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてから行ってください。

⚠注意

ご使用になったあとは、お早めにお手入れをしてください。
金属たわし、みがき粉、シンナー、ベンジン、住宅・家具用合成洗剤は使用しないでください 。傷、変形、変色の原因になります。
汚れたまま使うと、においなどの原因になりますので、常に清潔にしてください。特に放熱板・蒸気口は炊飯のたびにお手入れをしてください。

本体

よく絞ったふきんで拭いてください。
汚れが取れにくい場合は、薄めた台所用中性洗剤を柔らかい布に含ませて拭き取ってください。
調味料を入れて炊飯した後は、必ず放熱板を拭いてください。サビの原因になります。
本体は丸洗いしないでください。
フタパッキンは、取り外しできませんので、無理に引っ張らないでください 。

内釜・蒸気口・しゃもじ・しゃもじホルダー・計量カップ

本体から取り外し、スポンジと台所用中性洗剤で洗ってください。
蒸気口の中の汚れは、ご飯のにおいの原因になります。また、ふきこぼれたり、フタを開けときに水がたれる原因になります。
炊飯のたびにはずして洗い、清潔な布でから拭きして乾燥させてください。

庫内（釜底センサー）

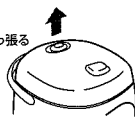
よく絞ったふきんで拭いてください。
汚れが取れにくい場合は、薄めた台所用中性洗剤を柔らかい布に含ませて拭き取ってください。汚れたまま使うと、ご飯がこげたりしてうまくご飯が炊けません。

釜底センサーに異物がついていると、うまくご飯が炊けません。

通気口

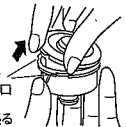
めん棒などで異物やほこりを取ってください。

蒸気口をはずす / 付ける

■ はずす

■ 付ける

■ 開ける

切欠部に指をかけて、蒸気口キャップを上方へ引っ張る

■ 閉める

内釜の取扱について

内釜内面「フッ素樹脂加工」の傷付き・はがれを防ぐため、次のようなことをお守りください。

傷・塩分・酸・洗剤に特にご注意ください。	酢を使わない。
食器を入れて洗い桶として使わない。	しゃもじで強くこすらない。ザルでたたかない。
クレンザー・漂白剤などで洗わない。（台所用中性洗剤で洗う）	金属製のおたま・泡だて器類を使わない。
炊き込みご飯は保温しない。（調味料を使ったらすぐに洗う）	たわし類・食器洗い乾燥機で洗わない。

※ご使用によってフッ素樹脂面に色ムラができることがありますが、衛生上には影響ありません。安心してお使いください。
※内釜外面の塗装が傷ついても、炊飯や保温をするうえで問題なくお使いいただけます。
　内釜でお米を洗うときに、内釜の下に布巾などをしくと、内釜外面の底面に傷が付きにくくなります。
※内釜を新しいものに取り換えたい場合は　取扱説明書記載のコールセンターへご相談ください。

故障かな？と思ったら

使用中に異常が生じた場合は、修理を依頼される前に本書をよくお読みのうえ、下記の点を確認してください。

⚠警告　ご自分での分解・修理・改造はおやめください。

こんなときは？	調べること	処　置
予約したのに すぐ炊き始める	・現在時刻は合っていますか？ ・予約できる時間以上の設定をしましたか？	・24時間表示です。再度確認してください。 ・予約できる時間未満で予約すると、すぐに炊飯が始まります。
予約した時間に 炊きあがらない	・現在時刻は合っていますか？ ・「炊飯 / スタート」ボタンを押しましたか？	・24時間表示です。再度確認してください。 ・「炊飯 / スタート」ボタンを押しても炊飯できない場合は、コールセンター へご相談ください。
炊飯時間が長い	・続けてご飯を炊くと、炊飯時間が長くなります。（最大30分程度、長くなります。） ・水の量が多くないですか？ ・内釜の底部や釜底センサーに異物や汚れが付いていませんか？	・水の量を確認してください。 ・異物や汚れは拭き取ってください。
音がしている	故障ではありません。 加熱をコントロールしているためです。 ・「カチッカチッ」音 ・「シュー」音 ・「パン」音	そのままお使いください。 ・電子回路の動作音です。 ・蒸気が噴き出す音です。 ・内釜の周囲についている水滴が膨張して破裂している音です。
蒸気口以外から 蒸気がもれる	・フタのパッキン部や内釜のふちに、ご飯がついたり、内釜が変形していませんか？	・異物や汚れは取り除いてください。 ・内釜が変形している場合、ご使用を中止いただき、コールセンター へご相談ください。
ふきこぼれる	・水が多くないですか？・お米が少なくないですか？ ・十分洗米していますか？（粘度が多くなるため） ・お粥の調理中に器具用プラグが抜け、差し直して調理を続けたときにふきこぼれることがあります。	・分量を確認してください。 ・十分洗米してください。
再加熱ができない	・保温を切っていませんか？保温中のご飯をアツアツにする機能で、保温中以外は出来ません。 ・ご飯が冷めていませんか？ 50℃以下のときは、できません。	・保温状態でご使用ください。
表示が消えた	・電源プラグを差すと表示する。 内蔵電池が消耗しています。電源プラグを差せば、炊飯や保温は出来ますが、予約炊飯をする場合は毎回現在時刻を合わせてください。 ・電源プラグを差しても表示しない。	・電池は本体内部に固定されており、お客様ご自身では交換できません。コールセンター へご相談ください。 ・電子回路が故障しています。コールセンター へご相談ください。

こんなときは

症　状	原　因
やわらかい べたつく	・洗米後ざる上げ放置していませんか？ ・水が多くないですか？お米が少なくないですか？ ・割れ米が多く混ざっていませんか？ ・予約炊飯するとご飯がやわらかめになります。水分を少なめにしてください。 ・アルカリイオン水（pH9 以上）を使っていませんか？ ・お湯で洗米をしていませんか？ ・炊きあがったご飯をすぐほぐしましたか？ ・新米を通常の水加減で炊飯していませんか？水加減を少なめにしてください。
かたい ぱさつく	・水が少なくないですか？お米が多くないですか？ ・早炊きすると、ご飯が固くなることがあります。 ・海外のミネラルウォーターなど硬度の高い水を使っていませんか？
露がつく におう 黄ばむ	・炊きあがったご飯をすぐほぐしましたか？ ・保温中にご飯が入ったまま電源プラグを抜いていませんか？ ・12 時間を超えて保温していませんか？ ・冷めたご飯を継ぎ足し保温していませんか？ ・洗米・精米が不十分ではありませんか？ ・しゃもじを入れたまま保温していませんか？ ・炊き込みご飯などの調味料を入れて炊いたあとは、においが残ることがあります。内釜を念入りに洗ってください。 ・お米や水の種類によりご飯が黄色く見えることがあります。
ご飯が焦げる	・洗米・精米が不十分ではありませんか？ ・割れ米が多く混ざっていませんか？ ・内釜底部や釜センサーに異物や汚れがついていませんか？ ・炊き込みご飯など調味料を入れて炊くと、おこげができやすくなります。 ・無洗米はおこげができることがあります。炊飯前に軽く水洗いすることで改善します。 ・底のうすいキツネ色のおこげは、故障ではありません。
乾燥する	・12 時間を超えて保温していませんか？ ・繰り返し再加熱していませんか？ ・フタの隙間から蒸気が漏れていませんか？
お粥がのり状になる	・予約炊飯でお米を 12 時間以上（夏場など水温が高いときは 8 時間以上）浸水していませんか？ ・お粥を保温していませんか？
うすい膜ができる	・洗米しすぎて、お米が割れたりしていませんか？ ・十分洗米していますか？ ・オブラート状のうすい膜は、でんぷんが溶けて乾燥したもので害はありません。
ご飯が内釜に こびりつく	・お米の種類にもよりますが、やわらかいご飯や粘りがあるご飯はつきやすいことがあります。

仕様

種類	マイコン式炊飯器
型番	CM-RC03
定格電圧	AC100V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	350W
外形寸法	225x245x235mm (幅 x 奥行き x 高さ)
質量	約 2.2kg
コード長	約 1m
蒸発水量	22g
最大炊飯器容量	0.54L (3 合)
付属品	しゃもじ、しゃもじホルダー、計量カップ、電源コード

消費電力量の目安

区分名	E
年間消費電力	63.63 kWh
一回当たりの炊飯時消費電力量	123.5 Wh
一時間当たりの保温時消費電力量	26.8 Wh
一時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.9 Wh
一時間当たりの待機時消費電力量	0.9 Wh

消耗品や部品のご購入、修理に関するご相談

神田無線電機株式会社　コールセンター

フリーダイヤル **0120-66-7911**

受付時間　**10:00〜18:00**
月〜金（土・日祝祭日は休み）

アフターサービスについて

製品の保証について

1 この製品には保証書がついています。
保証書は販売店にて所定事項を記入してお渡しいたしますので、内容をよくお読みのうえ大切に保管してください。

2 保証期間はお買い上げの日から 1 年間です。
保証期間中でも有償修理になることがありますので、保証書をよくお読みください。

3 保証期間後の修理は販売店にご相談ください。
修理によって機能が維持できる場合は、ご要望により有料修理いたします。

修理を依頼されるときは

⚠警告

- **故障のときは、ただちに使用をやめて電源プラグを抜き、お買い上げの販売店にこの製品をお持ち込みのうえ修理をお申し付けください。**
- **ご自分での修理はしないでください。たいへん危険です。**

補修用性能部品について

① 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。
② 本機の補修用性能部品の最低保有期間は製造打切後 6 年間です。

メモ

アフターサービスについてわからないことは、お買い上げの販売店にお問い合わせください。

保証書

本書は、下記の保証規定により無料修理を行うことをお約束するものです。お買い上げの日から一年以内に万一故障が発生した場合は、本書をご提示うえお買い上げの販売店に修理をご依頼ください。保証書に所定事項の記入または販売店印がない場合は必ず販売店発行の領収書または、その他の購入年月日、店名等を証明するものを合わせてご提示ください。安全点検などのために、写しを取る可能性がある場合は、お客様にご記入いただいた保証書の写しは、保証期間内のサービス活動及びその後の安全点検のために記載内容を利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。

マイコン式炊飯器　CM-RC03

保証期間		お買い上げ日　　年　月　日	お買い上げ日から１年間	
お客様	お名前	ふりがな 様	電話	
	ご住所	〒		

販売店様へお願い
この保証書は、販売店様が所定事項を記入して効力を発するもののため、必ずご記入ください。

保証書のご使用法

●取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意に従って正常な使用状態で故障した場合には、無料修理いたします。
●保証期間内に故障して無料修理をお受けになる場合には、商品と保証書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にご依頼ください。
●ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
●保証期間内でも次の場合には有料修理となります。
(イ) 使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷
(ロ) お買い上げ後の輸送落下による故障および損傷
(ハ) 火災、塩害、ガス害、地震、風水害、落雷、異常電圧、およびその他の天災地変などによる故障および損傷
(二) 保証書のご提示がない場合
(ホ) 保証書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、或るいは字句を書きかえられた場合
(ヘ) 故障の原因が本製品以外（電源、他の機器等）にあって、それを点検、修理した場合
(ト) 腐食による故障および損傷
(チ) 樹脂加工およびメッキの摩耗や打痕、プラスチック部品の損傷
●保証書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
●保証書は再発行致しません。紛失しないよう大切に保管してください。

※保証書は明記した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、お客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、お買い上げの販売店にお問い合わせください。
※お買い上げの販売店にご持参いただくに際しての諸費用は、お客様にご負担願います。またお買い上げの販売店と当社間の運賃諸掛りにつきましては、輸送方法によって、一部ご負担いただく場合がございます。